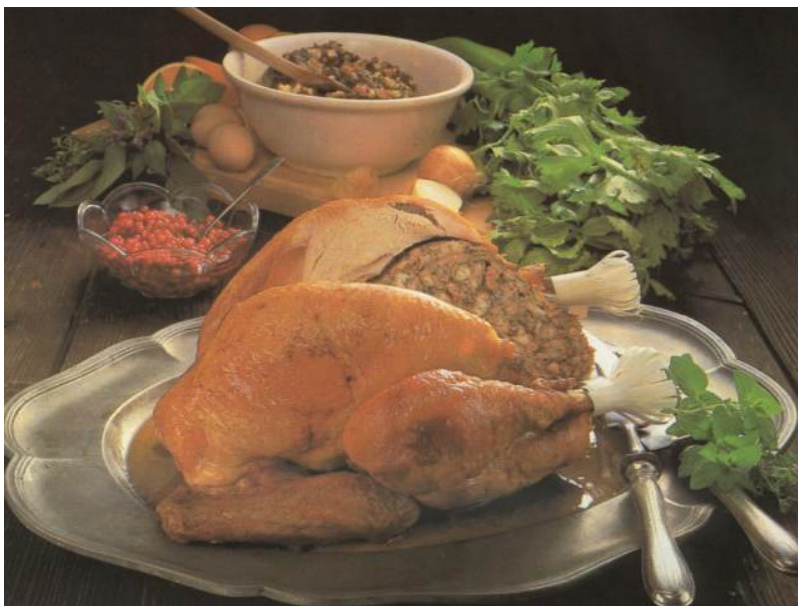


Что дарит нам американская кухня?

Автор: User0

29.03.2014 08:51 - Обновлено 16.02.2017 18:38

Америка ворвалась в нашу жизнь вместе с быстрой едой, многие до сих пор ассоциируют ее с полуфабрикатами, такими как картошка фри, чизбургеры, хот-доги, и т.д. Но американская кухня состоит не только из быстрой и вредной еды, Американцы тоже любят и праздники и вкусную полезную еду, чего только стоит день благодарения, или Рождество, эти праздники всегда отмечают с размахом, и конечно на них коронное блюдо, конечно запеченная фаршированная индейка, в разных округах конечно немного отличаются начинки этого блюда, но главный ингредиент всегда один и тот же, сейчас расскажу рецепт самой вкусной индейки.



Благородная индейка.

Для приготовления этого вкуснейшего праздничного блюда нам понадобится:

1 тушка индейки без потроха, весом 3-4 кг

дикий рис где то стакан отваренный в подсоленной воде

Что дарит нам американская кухня?

Автор: User0

29.03.2014 08:51 - Обновлено 16.02.2017 18:38

чернослив 50 гр

изюм 25 гр

курага 50 гр

0.5 стакана вина

для поливания птицы для маринада:

соль, перец молотый белый и черный, масло оливковое, можно использовать также кукурузное, 1 ст ложка меда, 1 лайм, 2 стакана полусухого белого вина, одна- две веточки розмарина, лук порей.

Готовым маринадом хорошо натираем нашу птицу и отправляем на ночь в холодильник предварительно накрыв пищевой пленкой. Замаринованную индейку фаршируем, рисом смешанным с изюмом, курагой и черносливом, зашиваем нитками, заправляем крылья в "кармашек" и отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на смазанный маслом противень на три часа, каждые полчаса поливаем вином разведенным с бульоном 1:1.

Бульон подойдет овощной или с птицы, говядины. через полтора часа переворачиваем индейку, перед подачей снимаем нитки, выкладываем на блюдо, гарнируем внутренним рисом с сухофруктами, и зеленью по вкусу, Приятного аппетита!

Также вкусненький американский праздничный салатик: Салат "Колумб"

Что дарит нам американская кухня?

Автор: User0

29.03.2014 08:51 - Обновлено 16.02.2017 18:38

Нам понадобится:

1 банка консервированных бобов

2 шт помидоров

2 шт огурцов

200 гр жареных лисичек лук порей (белая часть)

по вкусу зелень по желанию

Для заправки:

3 чайные ложки жидкого меда

300 гр йогурта

1 чайная ложка горчицы

2 ст. ложки лимонного сока или одна сока лайма

5 гр цедры апельсина.

Что дарит нам американская кухня?

Автор: User0

29.03.2014 08:51 - Обновлено 16.02.2017 18:38

Режем ломтиками не очень толстыми помидоры и огурцы, измельчаем лук порей, добавляем лисички и промытые бобы, слегка солим и перчим белым перцем, добавляем по желанию зелень, готовим заправку: все соединяем и тщательно перемешиваем. Выложенный в салатник салат поливаем заправкой и украшаем лисичками.

Косметика FILORGA в широком ассортименте представлена [на сайте](#) Beauty Mirror. Здесь только качественная косметика по доступной цене!